安全のため、必ずお守りください

ここに記載された事項は、怪我や損害の防止のための重要な内容です。必ずお守りください。

注意事項

本製品を使用する環境上の注意：

- ○ 本製品を用いた製麺作業には、ガス火や熱湯を使用します。火災や火傷などを防ぐため、本体そして設置する周囲を含めて、防火管理やお湯の取扱に十分注意をしてください。

本製品の取扱上の注意：

- ○ 本製品の改造や分解をしないこと。怪我や故障の原因となります。
- ○ 子供や幼児に使用させないこと。また、幼児の手の届くところに保管しないこと。怪我をする恐れがあります。
- ○ 製麺作業でハンドルを押下するときは、シャフトのねじ部に触らないこと。指が挟まれる恐れがあります。
- ○ 移動するときは、本体を両手でしっかり持って、落下しないように注意すること。
- ○ 本体は、不安定な場所で使用しないこと。テーブルや台は、強固な物を使用すること。
- ○ ハンドルは上下に動く構造です。ハンドルを操作しているときは、手を離さないようにすること。また、使用後は、ハンドルの位置を下げた状態にして保管してください。

お願い：

- ● そば粉は、季節や保管状況などにより、水分量が変化します。生地の加水率は粉の状態に合わせて調整が必要です。
- ● ハンドルが重い場合は、加水率を増して、生地を柔らかくしてください。（耳たぶの柔らかさが基準です）
- ● シリンダの孔が詰まったときは、台所用のブラシなどを使って、水かぬるま湯に浸けて洗い流してください。

＊そばの作成方法は、弊社ホームページで紹介しています。
ﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞ **www.nihonfoods.jp**

家庭で、職人味のそば作り！

新食感の旨さが、女性や子供に大好評！

アフターサービス

・保証書の内容をご確認ください。
取扱店名の記載、お買い上げ日やお客様の住所・氏名を必ずご記入ください。
・製品についてのより詳しい説明等は、弊社ホームページをご覧ください。
・弊社直営のそば作り研修施設があります。研修の内容は、ホームページ若しくは直接お問い合わせください。

日本フーズ
〒411-0808
静岡県三島市錦ヶ丘21-8
tel 055-973-7466
fax 055-973-7466
ﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞ **www.nihonfoods.jp**
ﾒｰﾙ **soba@nihonfoods.jp**

製品保証書

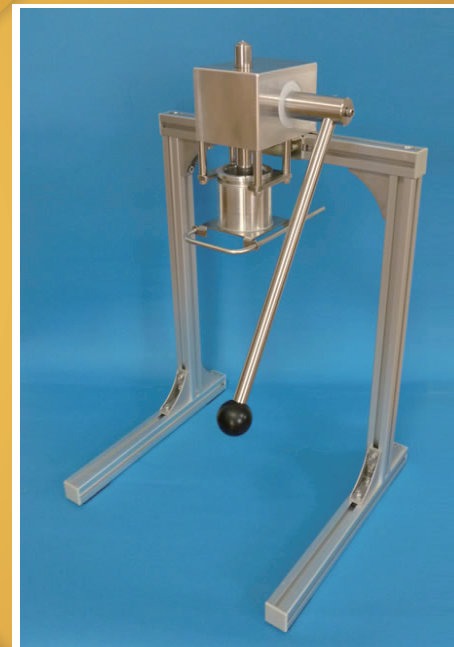
適切な使用状態にも係らず保証期間内に故障した場合は、無償修理若しくは無償にて部品の交換をいたします。
但し、取扱説明書や製品に表示されている注意書きの内容に従わなかった場合には、有償となります。

製品名	手動式そば製麺機　そばっ子
保証期間	お買い上げ日より１年
お買い上げ日	年　　月　　日
お客様の住所・氏名	住所　〒　　ー 氏名
取扱店	

・お客様の個人情報は、本製品の保証やアフターサービスの目的の範囲において利用いたします。
・この保証書は、保証書に記載された期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束いたします。保証期間外は有償となりますので、ご了承ください。
・この保証書は再発行しませんので大切に保管ください。

日本フーズ
〒４１１－０８０８
静岡県三島市錦ヶ丘２１－８
TEL/FAX：０５５－９７３－７４６６

手動式そば製麺機
そばっ子２
取扱説明書

★この度は「そばっ子」をお買い上げ頂き、まことにありがとうございました。
★この取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用くださるようお願いいたします。
★保証書が　ついておりますので大切に保管してください。

簡単にできる「職人味の十割蕎麦＊」の作り方
（「ざるそば」2人前の製麺手順を説明します）

各部の名称

本体

シャフト・ねじ部

シリンダガイド

シリンダ

カッター

ハンドル

メモ

＊十割蕎麦は、麺が切れやすい性質があります。「そばっ子2」との相性を調整した、
風味の高いオリジナル「富士見（石臼挽きそば粉）」をお奨めします。

①準備作業：水回し、練り、生地作り工程

用意するもの。
・そば粉：富士見（石臼挽きそば粉）

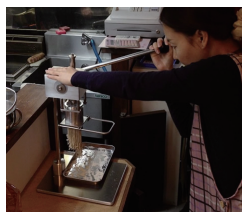
・水：
加水率：そば粉に対する水の重量比
５５％～６０％（季節等により調整）

水回しは、そば粉に水を加える作業です。
・そば粉に水を少量ずつ全体に加えて、ダマにならないように素早くかきまぜます。以下、この作業を4～５回繰り返します。
・徐々にそば粉の固まりが大きくなります。
・バラバラの固まりを一つにまとめます。
・水は少し（５％程度）残しておきます。

練りは、団子状の生地を作る作業です。
・生地が均一になるように、手のひらで押し付けながら団子状にします。
・硬さは、柔らかい耳たぶ程度です。硬さの調整は、残した水を使います。
・表面がベタつかないように、少しずつ水を加えて練りこみます。ベタついたときは、そば粉を少量加えて調整します。

②「そばっ子２」を使った製麺工程（麺押し出し工程）

そば団子の保管と小分け作業
・団子状の生地は、乾燥を防止するために、全体をラップで覆って保管します。
・製麺する直前に、団子を一人前（3等分）に小分けします。
・一人前の重量は、120g～130g程度です。

1人前の団子のセット作業
・カッターは、手前の方向に引いておきます。
・ハンドルを上部の位置にセットします。
・シリンダに団子を入れ、溝をシリンダガイドに合わせて、一番奥まで押し込みます。

麺の押し出しと麺の切断作業
・シリンダの真下に、打ち粉をした受け皿（バット）を用意します。
・ハンドルを下げていき、麺を押し出します。
・麺が適度な長さになったら、バットを左手で持ちます。バットに麺が重ならないように受けながら、ハンドルを最後まで下げます。
・カッターを押して、一気に麺を切断します。

③茹で、粗熱とり、水洗い、氷水締め、盛り付け工程

茹で作業
・沸騰したお湯の中に、押し出された１人前の麺を、バットから鍋に素早く流し込みます。
・麺の押し出しから茹で作業は、時間を空けずに一連の流れで行ってください。
・鍋のお湯は、3リットル以上用意してください。

（左）麺は、一端沈んでから浮かんできます。
（右）麺同士が離れるように、菜箸で優しくほぐします。
・茹で時間の目安は、50～60秒程度です。

（左）吹きこぼれる場合は、火力を弱めて調整します。
（右）茹で上がったら、すくい網でザルに揚げます。
・鍋のお湯が少ないと、茹で難くなるので追加します。

麺の冷し方は、粗熱取り、水洗い、氷水締めからなります。
（左）水を掛け粗熱を取ります。
（右）冷水で、麺を軽く洗います。
・麺のコシを出したい場合は、更に氷水に数秒間つけます。

麺は、水切りをして、器にふんわりと盛付けます。
・水切りは、麺が乾かない程度にする。
・十割蕎麦の風味が損なわれないように、直ぐにお召し上がりください。
・お湯は、そば湯として利用ください。

製品仕様・交換部品・特製食材

製品仕様
・材質：ステンレス・アルミニウム・超高分子ポリエチレン
・外形寸法：高さ 58.5cm　幅 38cm　奥行 ３4.5cm
・重量：７.１ｋｇ
・生産能力：一時間あたり約４０食
・シリンダ：１人前用

交換部品：有償交換となります
・ピストン　・カッター

そばっ子特製食材：
・そば粉：富士見（石臼挽きそば粉）　　注文単位：３ｋｇ・５ｋｇ
・特製めんつゆ３倍希釈（１リットル）　注文単位：１パック